



Tiramisutörtchen mit Honigbeeren

Zutaten für vier Personen

je 1 schwarzen und weißen Biskuitboden
1 Tasse Mokka oder Espresso
1 TL Zucker

250 g Mascarpone
2 Eigelbe
1 EL Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
je 1 TL Orangen- und Zitronengranulat
5 Blatt Gelatine
125 ml geschlagene Sahne

150 g Erdbeeren
80 g Blaubeeren
80 g Himbeeren
1 EL Honig
1 EL Zitronensaft
¼ Bund Minzplättchen
1 EL Kakaopulver

Zubereitung (circa 35 Minuten)

Von einer Muffinform den Boden mit Backpapier auslegen. Schwarzen und weißen Biskuitboden mit Rundaustecker oder Glas ausstechen, dunklen Boden mit glatter Fläche nach unten einlegen und mit gezuckertem Mokka oder Espresso tränken.

Mascarpone mit Eigelbe, Zucker, Vanillezucker sowie Orangen- und Zitronengranulat gut verrühren. Geschlagene Sahne und kalt eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine zufügen und mit einrühren. Masse auf vorbereitete Böden zur Hälfte füllen. Hellen Biskuit etwas tränken und mit glatter Fläche nach unten daraufsetzen. Im Kühlschrank zwei bis drei Stunden anziehen lassen. Anschließend herausnehmen, Papier entfernen und auf flachen Tellern mittig anrichten. Gesäuberte, halbierte Erdbeeren, Blaubeeren und Himbeeren mit verrührtem Honig und Zitronensaft marinieren. Mit Minzblättchen außen herum garnieren und Törtchen mit Kakaopulver abstauben.

Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.

Nährwert pro Portion

829 kcal – 40 g Fett - 10 g Eiweiß – 106 g Kohlenhydrate – 9 BE